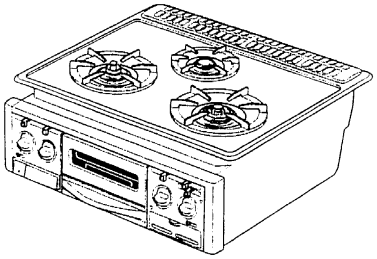
TOKYO GAS 家庭用

グリル付

ビルトインコンロ

品名 RN-T863KP-CHR 11-080-02-00394
RN-T863KP-CHL 11-080-02-00393



予備ガスコンセント付

天ぷら油過熱防止機能付

よく読んで安全に正しくお使いください。

ご愛用の皆様へ

このたびは両面焼グリル付三口ガスビルトインコンロをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

- ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をよくご確認のうえ、大切に保管してください。
- 幼いお子様にはさわらせないでください。
- 本製品は家庭用なので業務用のような使い方をされますと著しく寿命が縮まります。
- この製品は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにて再購入してください。

保証書付 型式の呼び RBG-Y38W2FE-R RBG-Y38W2FE-L

取扱説明書

システムキッチン用〈ビルトインコンロ〉

もくじ

	ページ
各部の名称と特長	1
安全上のご注意	3
準備をしましょう	
乾電池のセット	6
点火ロック	6
各部品のセット	7
予備ガスコンセントの使い方	9
予備ガスコンセントについて	9
お使いになる前に	10
操作の手順	10
コンロをお使いになる前に	
料理に応じて使い分けましょう	12
使用できるなべと温度センサーについて	12
コンロを使うとき注意しましょう	14
コンロを使いましょう	
操作の手順	15
グリルをお使いになる前に	
グリルを使うとき注意しましょう	16
グリルとびらの出し入れ	17
グリルで上手に焼くには	17
初めて使うときはから焼きをしましょう	18
グリルを使いましょう	
操作の手順	19
点検・お手入れをしましょう	
日常点検をしましょう	20
お手入れの道具と洗剤について	20
お手入れのポイント	21
故障かな？と思ったら	
もう一度、ご確認ください	23
表示とブザーについて	25
電池交換	26
アフターサービスは？／設置にあたって	27
長期間使用しない場合／仕様	28
保証書	裏表紙

※〔 〕内の数字はページを示しています。

保証書

保証書

グリル付ビルトインコンロ

品名	RN-T863KP-CHR	RN-T863KP-CHL
型式の呼び	RBG-Y38W2FE-R	RBG-Y38W2FE-L

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1. 保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、本体を対象にします。
なお、付属品は対象外です。
2. 万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出ください。原則として、出張修理いたします。
3. サービス員がお伺いした時に保証書をご提示ください。
4. 保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
（1） 住宅用途以外でご使用になる場合の不具合
（2） 取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合
（3） 器具を調整、改造された場合の不具合（但し、当社都合の場合はのぞきます）
（4） お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合
（5） 建築躯体の変形等器具本体以外に起因する当該器具の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う磨耗等により生じる外観上の現象
（6） 強い腐食性の空気環境に起因する不具合
（7） 犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合
（8） 火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合
（9） 指定規格以外のガス、電気または熱媒等をご使用したことに起因する不具合
（10） 本保証書を紛失された場合
5. 無料修理やアフターサービス等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせください。

保証履行者 東京ガス株式会社 〒105-8527 東京都港区海岸1丁目5番20号

保証責任者 リンナイ株式会社 〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号

■お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	平成　年　月　日		
販売店名		扱者印	
住所			
電話番号			

■修理記録

この本体の修理記録は、本体内部の故障診断シートに記録します。

■お客さまへ

1. この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、扱者印が記入してあることを確認してください。
2. 本証書は再発行いたしませんので紛失されないように大切に保存してください。
3. 無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービス」の項をご覧ください。
4. この保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。

TOKYO GAS

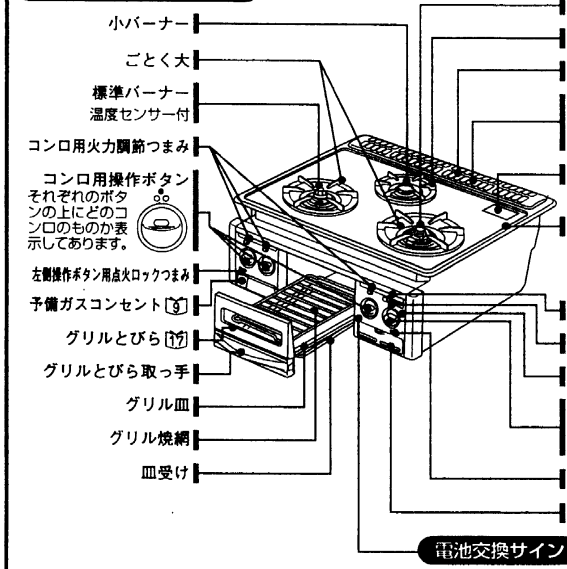
DI-16
Y38W2E-31A(00)

1. 取扱説明書

取扱説明書 RN－T863KP－CHL RN－T863KP－CHR 11080020039311080020039413 01 01

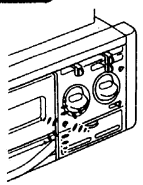
各部の名称と特長

RN-T863KP-CHRの場合

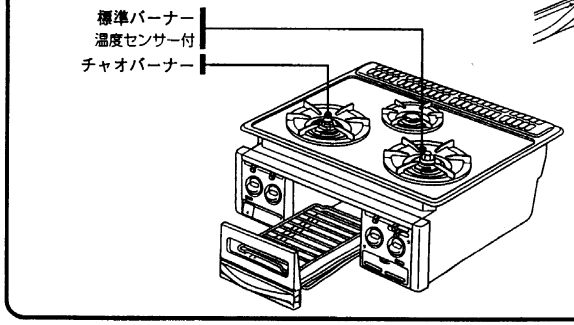


電池交換サイン 26

電池の交換時期が近づくと電池交換サインでお知らせします。



RN-T863KP-CHLの場合

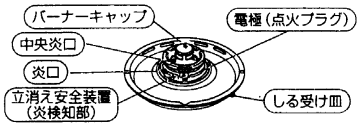


コンロ部

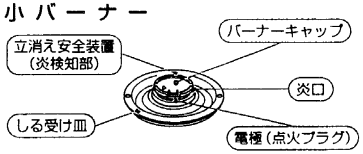
◆ 立消え安全装置 25

調理中、煮こぼれなどで火が消えると自動的にガスを止める安全機能です。

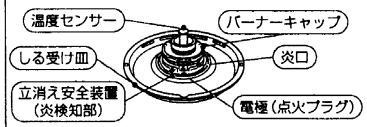
チャオバーナー



小バーナー



標準バーナー（温度調節機能付）



◆ 天ぷら油過熱防止機能 25

天ぷら・フライなどの揚げものを調理中、調理油が過熱されても、自然発火温度に達する前に自動消火します。

◆ 焦げつき消火機能 24 25

主として水を使う煮こみ、煮ものなどの調理の場合に万一、料理が焦げつきはじめたら自動消火します。

◆ コンロ消し忘れタイマー 24 25

点火してからチャオバーナー・小バーナーは約1時間、標準バーナーは約2時間で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

グリル部

◆ 水のいらない両面焼きグリル 16

グリル皿に水を入れずに使えます。また、上火・下火のセパレートスライドレバー調節で火加減の幅が広がりました。

◆ グリル過熱防止センサー 24

魚などの調理物を入れないでから焼きした場合など、グリル庫内の温度が、異常に高くなった場合に自動消火します。

◆ グリルとびら 17

- グリルとびらを引き出すとグリルとびらが下降します。焼きものの出し入れのとき、熱くなったグリルとびらに手が触れにくくなりました。
- グリルとびらが下がるため、焼きものの出し入れも簡単になりました。
- グリル皿、グリルとびらもワンタッチで取りはずせ、お手入れも簡単にできます。

◆ 立消え安全装置 25

◆ グリル消し忘れタイマー 24 25

点火してからグリルは約15分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

◆ グリルお知らせブザー 24

点火して約3分ごとにブザーが鳴り、グリル使用中であることをお知らせするとともに、焼き時間の目安にもできます。

安全上のご注意

●必ずお守りください

この製品および取扱説明書には、お使いになる人や他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

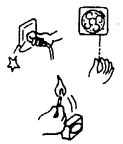
●絵表示には次のような意味があります。

⚠	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です
🚫	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です　接触禁止　分解禁止
❗	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です

⚠ 危険

■ガス漏れに気づいたら

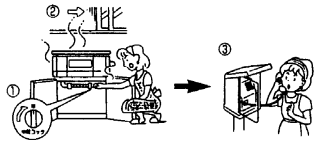
絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話の使用をしない。
炎や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。



火気厳禁

①すぐに使用をやめガス栓（中間コック）を閉める。
②窓や戸を開けガスを外に出す。
③お買い上げの販売店または東京ガスに連絡する。

必ず行う

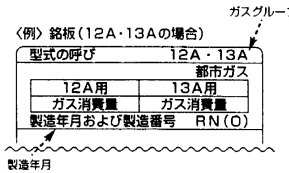


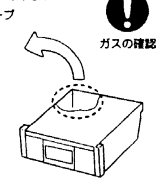
⚠ 警告

■必ず銘板に表示してあるガス（ガスグループ）を使用する

■転居されたときも供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する

使用ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。
また、故障の原因にもなります。
銘板は機器内後方側面または機器の本体底裏面に張ってあります。
使用ガスがわからない場合はお買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにご相談ください。





ガスの確認

■火をつけたまま機器から離れない、就寝・外出をしない

機器から離れる場合は必ず火を消してください。

禁止

■燃えやすいものや調理油を近くに置かない

■スプレー缶など可燃性ガスを近くで使用しない、置かない

カーテンなど燃えやすいものを近づけたり、スプレー缶・カセットコンロ用ボンベ・ガソリン・ベンジンなどの引火の恐れのあるものを近くに置いたり、使用しない。調味料ラックを近くに置かない。火災・爆発の原因になります。

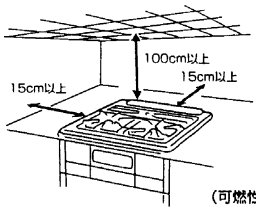
禁止

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す 27

火災予防条例で定められています。必ず守ってください。
距離が近いと火災の原因になります。また可燃性の壁にステンレス板などを、直接取り付けてご使用になっても、熱伝導で長年の間に可燃物が炭化し火災になることがあります。

■機器を設置した後、周辺の改造をしない

置き台、吊り戸棚などをつけた場合、落ちた物が燃えたり、過熱されて火災の原因になります。



・可燃物との距離を確実にとる（左図参照）
・守れない場合は別売の防熱板を取りつける
・お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにご相談ください。

（可燃性の壁の場合）

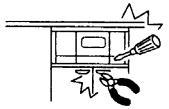
■ガス配管接続には専門の資格・技術が必要です

機器の設置・移動・買い替えの際には、必ずお買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにご連絡ください。

必ず守る

■お客さまご自身では工具を使用して分解・修理・改造はしない

ガス漏れ・火災・作動不良の原因になります。
故障と思われたときは 23 を参照ください。



分解禁止

安全上のご注意

⚠ 警告

■異常時の処置

地震、火災、点火不良、使用中に異常な燃焼・臭気・異常音を感じた場合、途中消火した場合、すぐに使用を中止し、ガス栓(中間コック)を閉めてください。

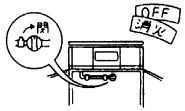
■幼い子供にはさわらせない 6

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■点火・消火の確認を必ず行う

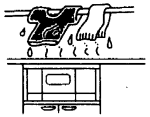
■使用中は、炎の確認をする

就寝・外出時はガス栓(中間コック)も閉めてください。



■調理以外に使わない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをしない。火災や機器焼損の原因になります。



⚠ 注意

■排気口に手や顔などを近づけない

■なべの取っ手を排気口に向けない

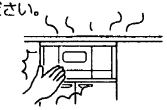
排気口から高温の排気が出ます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。

■使用中は換気をする

ご使用と同時に窓を開けたり、レンジフードファンを回すなど必ず換気をしてください。換気をしないと一酸化炭素中毒の原因になります。ただし、室内給気式(FE・CF)給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。レンジフードファンを回すと排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。

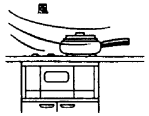
■やけどに注意

使用中、使用直後は操作ボタン・火力調節つまみ・グリルとびら取っ手以外は高温です。防熱板を取り付けた場合、防熱板も高温になります。さわらないでください。



■扇風機や冷暖房機器の風を機器に当てない

機器焼損や作動不良の原因になります。



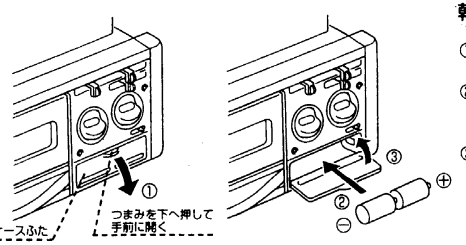
お願い

●使うバーナーの操作ボタンをまちがえない
●使用中に、ガス栓(中間コック)を操作しての消火はしない
やけどや思わぬ事故の原因になります。

準備をしましょう

乾電池のセット 26

電池ケースはパネル前面にあります。⊕⊖方向を確かめて乾電池をセットしてください。



乾電池の取り付け手順

①電池ケースふたのつまみを下へ押して手前に開く。
②単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を図のように⊕⊖を確認して正しくはめ込む。
③電池ケースふたをもとに戻す。

●交換の目安は、アルカリ乾電池を使用して約1年です。それ以外のマンガン乾電池などを使用すると、寿命が半分以下になります。
●付属の乾電池は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
●乾電池は、機器が冷えてから交換してください。

⚠ 警告

■乾電池は充電・ショート・分解・加熱・火の中へ投入しない

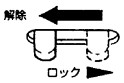
■新旧・異種の乾電池は混用して使わない

■器具を廃棄する場合は、乾電池をはずす

ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。

点火ロック

操作ボタンを押せないように、ロックすることができます。



ロックをするとき

①点火ロックつまみは、グリルをはさんで2カ所にわかれています。
ロックする側の操作ボタンが、2個とも消火の位置にあることを確認します。
②点火ロックつまみを、右方向にスライドさせると、ロックできます。

ロックを解除するとき

点火ロックつまみを、左方向にスライドさせると、ロックを解除できます。

お願い

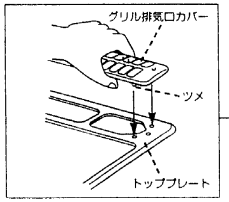
●ロックしてある場合は、操作ボタンを押し込まないでください。破損する場合があります。

準備をしましょう

各部品のセット

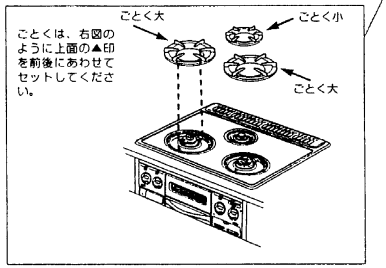
グリル排気口カバー

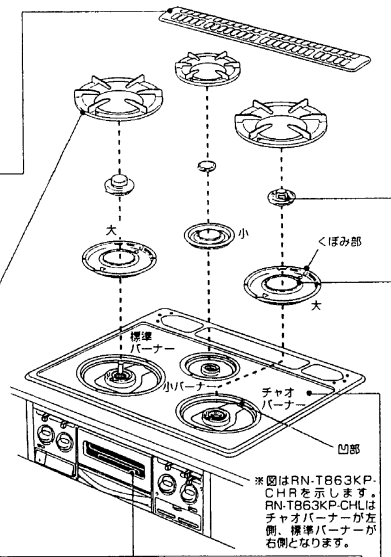
グリル排気口カバーのツメをトッププレートの穴に差し込んでください。



ごとく

ごとくは、右図のように上面の▲印を前後にあわせてセットしてください。

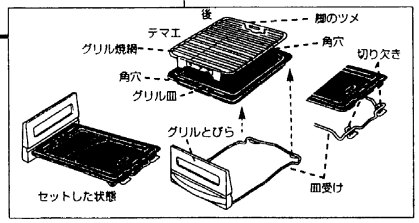




※図はRN-T863KP-CHRを示します。RN-T863KP-CHLはチャオバーナーが左側、標準バーナーが右側となります。

グリル皿・グリル焼網

- グリル皿の「テマエ」刻印を手前にして、後部2カ所の切り欠きに、皿受け後部の棒が入るようにセットしてください。
- グリル焼網の「テマエ」刻印を手前にして、脚のツメを、グリル皿の角穴にセットしてください。



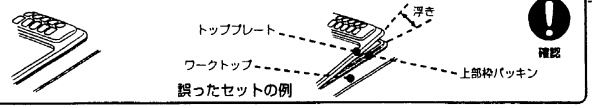
トッププレート

- トッププレートはねじ固定されています。

⚠ 注 意

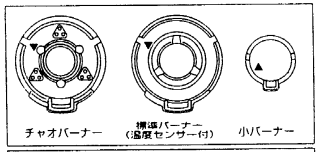
■トッププレートが確実に取り付けてあることを確認する

上部枠パッキンが本体からはみ出していないか、またトッププレートが浮いていないか確認してください。バーナーの炎がトッププレートの下にもぐり込み火災や機器焼損の原因になります。

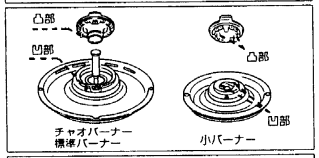


バーナーキャップ

①バーナーキャップは3種類あります。

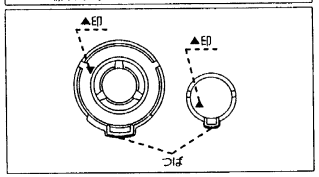


②バーナーキャップの凸部をバーナーボディの凹部の位置に合わせてセットしてください。



③そのとき、バーナーキャップのつばを手前にし、バーナーキャップ上面の▲印とバーナーボディの▲印を合わせて取り付けてください。

●取りつけ後、バーナーキャップを回して動かないか確認してください。

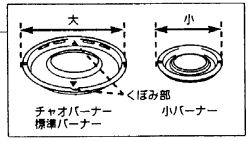


お願い

- バーナーキャップをセットしたときは必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎がふぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスへ相談してください。

しる受け皿

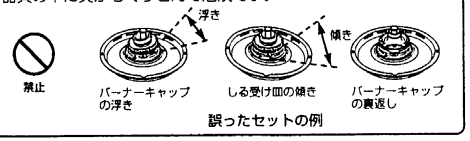
①しる受け皿は2種類あります。
②チャオバーナーと標準バーナーのしる受け皿は▲印を前後にして、しる受け皿のくぼみ部とトッププレートの凹部を合わせてセットしてください。



⚠ 注 意

■バーナーキャップ・しる受け皿は確実に取り付ける

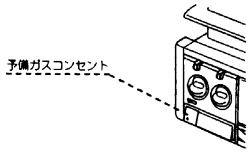
しる受け皿が傾いたり、バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こしたり、また、器具の中に炎がもぐりこんで危険です。



予備ガスコンセントの使い方

予備ガスコンセントについて

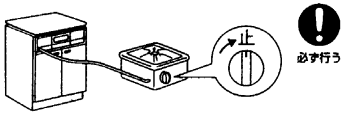
本機器には予備ガスコンセントが付いています。
ガスファンヒーターなどが使用できます。



⚠警告

■火災の恐れあり

本機器のガス栓（中間コック）を閉じた後、再度使用する場合は予備ガスコンセントに接続されている機器のガス栓が閉じていることを確認してください。
立消え安全装置のついていないガス機器などの場合、ガスが漏出し、火災や思わぬ事故の原因になります。



■ガスコードまたはガスソフトコード（ゴム管）は機器の上を通したり、高温部に触れたりしない

ガス漏れや火災の恐れ、または思わぬ事故の原因となります。

■ワークトップの上で使用するガス機器を予備ガスコンセントに接続しない

キッチンのワークトップの上でお使いになるガス機器（ガス炊飯器やガス高速オーブンなど）を予備ガスコンセントに接続しないでください。
ガスコードまたはガスソフトコード（ゴム管）を引っかけたりすると接続されたガス機器が転倒・落下するなど、機器の損傷や火災・落下の恐れがあります。または、やけどやけがの原因になります。

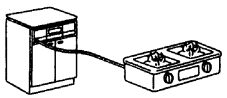
■ガスコードまたはガスソフトコード（ゴム管）は、ときどき点検する

ひび割れ、切傷、摩耗、折れ曲がりがないか点検してください。ガス漏れ・火災の恐れや接続したガス機器の不完全燃焼の原因になります。

⚠注意

■大きなガス消費量のガス機器を接続しない

ガスヒューズ（過流出安全装置）が作動したり、ガス機器の性能が満足に出ない状態や燃焼不良の原因となります。



（使用できるガス機器の消費量は、6.20kW（5300kcal/h）以下です）

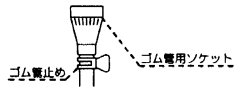
お使いになる前に

◆ 適用ガス機器

●ガスファンヒーターなどの一般家庭用ガス機器（表示ガス消費量6.20kW(5300kcal/h)）以下を使用してください。特に、大きなガス消費量のガス機器は点火不良や不完全燃焼などをおこし、思わぬ事故の原因となるため使用しないでください。

◆ ガスソフトコード（ゴム管）について

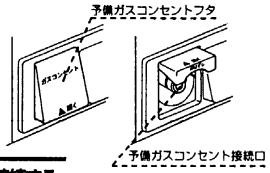
●ガスソフトコード（ゴム管）を使用する場合はゴム管用ソケットに差し込み、ゴム管止めで必ずとめてください。



操作の手順

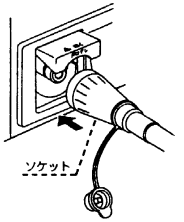
❶ 予備ガスコンセントのフタを開ける

●予備ガスコンセントフタを上に開けてください。



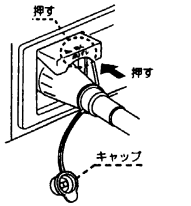
❷ ガスコードまたはソケット付ガスソフトコード（ゴム管）を接続する

●ガスコードまたは、ソケット付ガスソフトコード（ゴム管φ9.5mm）のソケット本体を持ち予備ガスコンセント接続口に「カチッ」と音がするまで確実に差し込んでください。
●ソケットを差し込むと自動的に予備ガスコンセントが「開」の状態になります。
※ガスソフトコード（ゴム管）を直接予備ガスコンセント接続口に接続しないでください。



❸ ガスコードまたはソケット付ガスソフトコード（ゴム管）を取りはずす

●予備ガスコンセントフタの「押はずし」表示部を押してください。ソケットが確実にはずれるまで予備ガスコンセントフタを押してください。
●ソケットを取りはずすと自動的に予備ガスコンセントが「閉」の状態になります。
●ご使用後は予備ガスコンセントフタを閉じてください。
※ご使用後はソケットのキャップをしてください。
異物などが付着しますと、ガス漏れの原因になります。



（お願い）

ガスコードまたはソケット付ガスソフトコード（ゴム管）を使う際には、ガスコードやゴム管用ソケットの取扱説明書の指示に従ってください。

コンロをお使いになる前に

料理に応じて使い分けましょう

標準バーナー

天ぷら・フライなどの揚げもの

煮もの・煮こみ料理

チャオバーナー（小バーナー）

■炒めものなど、高温になる料理
- ●炒飯、焼きそば、炒りごまなど
- ●たこ焼き・ホイル焼き・お好み焼きなど
- ●ポークソテー・ソーセージなどから焼きに近い料理

■冷凍食品
- ●容器ごと凍っている冷凍うどんなど
- ●なべごと凍らしたカレーなど

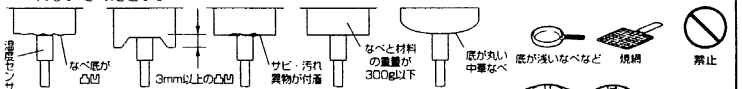
※標準バーナーでは、温度センサーが正しく検知せず、途中消火する原因になります。

使用できるなべと温度センサーについて

●温度センサーを正しく働かせるために、必ずお読みください。

⚠ 警 告

■標準バーナーでは下記のなべなどは使わない
- ●温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- ●底が浅く広いなべなどでの油料理は、油の温度が上がりやすく発火の原因になります。その場を離れないでください。



- ●耐熱ガラス容器・土なべなど熱の伝わりにくいもので油調理しない
  使用中に発火する恐れがあります。

なべの種類	油料理（揚げものなど）	その他の料理（煮ものなど）
アルミ鍋 底の平らなアルミ製中華なべ	○ （油量：200mℓ以上）	⊙
鉄 ホーロー 底の平らな鉄製中華なべ	○ （油量：200mℓ以上）	○
ステンレス	○ （油の温度が上がりやすいので注意する）	○
土なべ 耐熱ガラス容器	×	○
圧力なべ	×	○ （ただし、消火する場合があります）
無水なべ 多層なべ	○ （油量：200mℓ以上）	○

○：適する　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

予備ガスコンセントの使い方

お願い

- ●ガスソフトコード（ゴム管）の長さは3m以下のものを使用してください。
  3mを超すものを使用するとガス流量不足となり、接続されたガス機器の性能が不十分な場合や万一ガスソフトコードのはずれなどにより多量のガスが流れた時など予備ガスコンセントのヒューズ（過流出安全装置）が働かない場合があります。
- ●予備ガスコンセントは清潔に使用してください。溶剤（シンナー、ベンジンなど）、クレンザーは使用しないでください。
- ●「ヒューズ」とは……ガスソフトコードのはずれなどにより多量のガスが流出したとき、安全のためガスをしゃ断する装置（過流出安全装置）のこと。

⚠警告

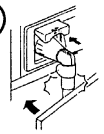
禁止

■予備ガスコンセントに衝撃を加えてキズをつけたり、異物を付着させたりしない。
■ガスコードまたはガスソフトコード（ゴム管）などの継ぎ足し、二又分岐などしない。
ガス漏れのおそれがあります。
■予備ガスコンセントとこの予備ガスコンセントを使用するガス機器の接続は、ガスコードまたはソケット付ガスソフトコード（ゴム管）以外は使用しない。
使用しているガス機器により使用ガス機器側の接続具は異なりますので注意してください。

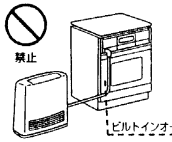
■ビルトインオーブンと設置した場合や本機器下方のキャビネットの形態（スライド式や左開きタイプなど）によってはL型タイプのガスコードまたはゴム管用ソケットなどを使用しないでください。また、右下図のようなガス栓側ソケットなどが回転するタイプ（F型）のガスコードでは下方へのL型形状の取り出し（接続）をしないでください。
とびらの開閉時にガスコードまたはガスソフトコード（ゴム管）にあたり、接続具が損傷し、ガス漏れの原因になります。
なお、上記以外の場合でL型タイプのガスコードまたはゴム管用ソケットを使用する場合は、ガスコードまたは、ガスソフトコードにとびらで強くあてたり、はさみ込んだりしないように注意してください。

禁止

禁止



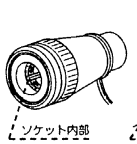
禁止

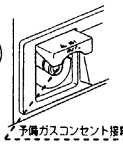


ソケットは自在型。ガス栓からの取り出し方向は自由に変えられます。

確認

■予備ガスコンセント接続口やソケット内部に異物の付着がないことを確認する
予備ガスコンセントをお使いの場合、コンセント継手（カチット）のソケット内部及びガスコンセント接続口に異物（ご飯粒、天ぷらかす、綿ぼこりなど）の付着がないことを確認してから接続してください。異物などが付着したまま接続されますと、ガス漏れの原因になります。





⚠注意

禁止

■「ヒューズ」（過流出安全装置）が作動した場合は使用を中止する。
万一、ヒューズが作動し、ガスが止まった場合やガス臭い場合はご使用のガス機器の器具栓及びガス栓（中間コック）を「全閉」にした後、ソケットをはずし予備ガスコンセント、ガスコードまたはガスソフトコード（ゴム管）およびガス機器に異常がないか調べた後、再度接続してください。（働いたヒューズはソケットをはずすとリセットされます。）
それでもガスが止まったりガス臭い場合は、ソケットをはずし、機器のガス栓を閉じた状態でお買い上げの販売店または、もよりの東京ガスに連絡してください。
■ガスコードまたはガスソフトコード（ゴム管）を無理に引っ張らない。
ガス漏れの原因になります。
■長期間ガスを使用しないときには、ガスコード（またはガスソフトコード）をはずし、予備ガスコンセントのふたを閉じておいてください。

コンロをお使いになる前に

⚠ 警 告

■調理油の量は200mℓ以上で調理を行う
使用中に発火する恐れがあります。

■温度センサーとなべ底が密着しているか確認する
温度センサーが傾いていたり、なべの間にすき間があると、発火や途中消火の原因になります。

■揚げものをするときは、必ず標準バーナー(温度センサー付)を使用する

■温度センサーはスムーズに上下動することを確認する
発火や途中消火の原因になります。

■温度センサーに衝撃を加えたり、キズをつけない
なべ底に温度センサーが密着せず、発火や途中消火の原因になります。

コンロを使うとき注意しましょう

下記の注意や「安全上のご注意[3]」をよくお読みになってお使いください。

⚠ 警 告

■ごとくをはずして、なべを直接コンロに置いて使用しない
■市販の補助具(アルミはく製しる受け・いわゆる省エネごとく・補助ごとく)を使用しない

■炎をふさいだり、コンロを覆わない
この機器の付属品や指定のもの以外や、鉄板やコンロを覆うような大きなものは使用しないでください。
また、チャオ、標準バーナーのしる受け皿の側面の穴をアルミはくなどでふさがないでください。
不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災・機器焼損の原因になります。
また、フッ素コートトッププレートの表面が変色したり、はがれたりします。

⚠ 注 意

■コンロ使用時は体の一部や衣服をバーナーに近づけない
小バーナーを使用するときは特に注意してください。衣服に炎が燃え移り、やけどの原因になります。

■点火操作をするときは、バーナーに顔を近づけない
やけどの原因になります。

■やかんやなべから炎をはみ出さない
なべ底から炎がはみ出さないように火力調節してください。

■バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る
水分が残ったままセットすると点火不良や不完全燃焼の原因になります。

お願い

●みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温める
強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛び散ったり、なべがはねあがってひっくりかえることがあります。特にだし入り豆みそ(赤みそなど)に注意してください。

●点火操作を繰り返す時は、周囲のガスがなくなるまで待つ
たまったガスに着火する場合がありますので、注意してください。

●煮こぼれに注意する
機器内部およびキャビネット内部のものなどが汚れます。また、トッププレート・ごとく・しる受け皿・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたり、機器を早くいためます。

●コンロで焼網を使わない
トッププレート・ごとく・しる受け皿・バーナーやワークトップなど、早くいためます。
もちは、グリルで火力を絞ってようすをみながら、焼いてください。早い時間で焼けるので注意してください。

●なべは不安定な状態で使わない
なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。不安定な状態で使わないでください。中華なべなど底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。

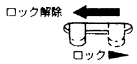
●トッププレートになべなどを置かない
トッププレートにキズがついたり、使用して熱くなったなべなどを置くと変色する場合があります。

コンロを使いましょう

操作の手順

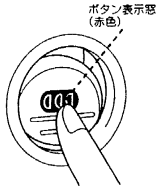
コンロバーナーには消し忘れタイマーがついています。チャオバーナー・小バーナーは約1時間、標準バーナーは約2時間連続使用すると自動消火します。[2]

① 準　備



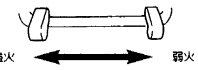
●機器下方のキャビネット内にあるガス栓（中間コック）を全開にします。
●点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。[6]

② 点　火



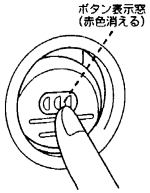
●操作ボタンをいっぱいに押してください。
火力調節つまみの位置が「弱」のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。ただしチャオバーナーは中火点火式のため、他のコンロと違い火力調節つまみが「中火」の位置に移動しますので強めに押してください。
●バーナーへ火移りしたことを確かめてから手を離してください。

③ 火力調節



●火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力調節します。
火力調節つまみを早く操作すると消火する場合があります。

④ 消　火



●操作ボタンを押して必ず火が消えたことを確認してください。
●自動消火したらすぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。

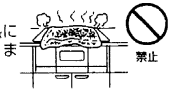
グリルをお使いになる前に

グリルを使うとき注意しましょう

●下記の注意や「安全上のご注意[3]」をよくお読みになってお使いください。

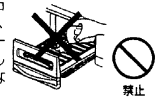
⚠ 警　告

■排気口をふさがない
■排気口上に調味料ラック・ふきんを置かない
不完全燃焼や異常過熱による火災の原因になります。

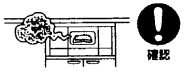


■グリルを使用するたびに、必ず掃除する
たまった脂が燃えて、火災ややけどの原因になります。

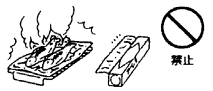
■グリル皿に何も入れない
水を入れたり、グリル石などを敷いたりすると、グリル過熱防止センサーが正しく働かずに発火したり、やけどの原因になります。



■グリル庫内に不要なものがないことを確認する
庫内に食品くず・ふきん・紙などがあると、使用中に発火することがあります。特に、初めて使う場合は注意してください。



■脂の出る魚や肉などを焼く場合は、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない
たまった脂が発火し、火災の原因になります。



⚠ 注　意

やけどや一酸化炭素中毒、けが、機器焼損、発火の原因になるため、注意してください。
■グリルとびらを開けたまま、グリルを使用しない
■グリルとびらガラスに衝撃を加えない、キズをつけない。使用中・使用直後に水をかけない
■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力をかけない
■点火操作をするときは、排気口付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない

■グリル皿を持ち上げて引き出したり、グリル皿だけを持って機器より取り出さない
グリルとびらが落下して、やけど・けがの原因になります。

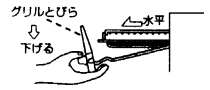
■魚などを取り出すときや使用中はグリルとびら以外触れない
グリル使用時は、グリルとびらガラス・グリル焼網・グリル皿などは高温になっています。魚などを取り出すときは、手や腕などが触れないようにご注意ください。

お願い
●グリル皿は急冷しない
使用直後に、グリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷えてからお手入れしてください。
●点火操作を繰り返すときは、グリルとびらを開けて空気を入れ替えてから行う
やけどの原因になります。
●グリル皿がさめてからお手入れしてください
やけどの原因になります。

グリルとひらの出し入れ

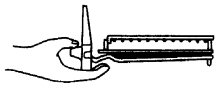
引き出しかた

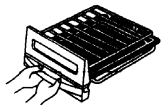
●グリルとびらを水平にゆっくり引き出します。
●いっぱいに引き出すと、グリルとびらのみ下がります。
●グリル皿はそのままの状態で止まります。



取り出したり持ち運ぶとき

●グリルとびらをいっぱいに引き出します。
●グリルとびらを両手で持ち上げて引き出します。
グリル皿を強く持ち上げると、フッ素コートがはがれる原因になります。
●お手入れのときは、グリルとびらを別の場所においてからグリル皿をはずして洗ってください。21
●グリルとびらやグリル皿をはずす場合は21を参照してください。





グリルで上手に焼くには

下ごしらえ

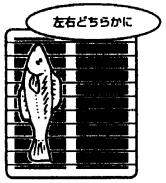
●冷凍の魚は、しっかり解凍してから焼きます。解凍していないと時間がかかり、安全機能が作動することがあります。
●魚は水洗いしたら、よく水気をふき取る。
●みそ漬けや粕漬けは、みそや粕をよくふき取ってから焼きます。
●たれつきのつけ焼きや下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

塩加減のコツ

●鮮度や材料にあった塩加減が必要です。
●塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。
●一般に鮮度が落ちたものは塩を多めにします。
●サバやイワシなど背の青い魚は脂肪分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
●川魚やイカ、エビ、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
●魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
●尾やヒレは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げ方が少なくなります。

魚焼きのこつ

魚の置きかた



魚を1尾 焼く場合

魚を2尾 焼く場合

魚を3尾以上焼く場合

●魚は一尾だけ焼く場合でも、中央ではなく端に置いてください。
（グリルは端の方が火力が強いので、より早く火が通ります。）
●魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。
●詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

焼きあがった魚を取り出しやすくするには？

本製品のグリル焼網は、魚などがくっつきにくくなるようにフッ素コート加工を施しておりますが、長期間使用したり、魚の種類によってはくっつきやすくなる場合があります。そのときは、下記のような使い方をしてください。

●グリル焼網に油を塗って予熱を
あらかじめ、グリル焼網に油をうすく塗り、2分程度予熱し庫内を温め温度を均一にします。
焼き上がり後、材料が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。

●焼きあがった魚を取り出すには？
はし、またはフライ返しを焼網と平行に入れ、魚を軽く持ちあげてから、取り出します。
※両面焼グリルは、上下両面から加熱するため、片面焼きに比べ煙が多くでたり、グリル焼網に魚などがくっつきやすくなります。

お願い

●両面焼グリルは、上下の焼き方が違うので、表と裏の焼き方が同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節19を利用してお好みの焼き色にしてください。
●トーストやクッキーなどの調理に便利な別売のクッキングプレートRCP-48Vを用意しています。お求めの場合は、お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスに連絡してください。

初めて使うときはから焼きをしましょう

グリルを初めて使うときはから焼きをする

●庫内の紙や梱包部材などを取り除いてください。発火の原因になります。
●グリルを初めて使用するときは、グリル焼網を取り出して10分程度から焼きをしてください。
部品に付着している加工油を焼き切るためで、このとき排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
●から焼き時に、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。この場合、約3分程度待ってから、再度点火操作をしてください。

グリルを使いましょう

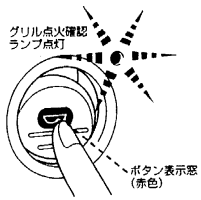
操作の手順

グリル点火後約3分ごとにブザーが鳴り、グリル使用中であることをお知らせし、約15分連続使用すると消し忘れを防止するために自動消火します。[2]

① 準　備

- 機器下方またはとなりのキャビネット内にあるガス栓（中間コック）を全開にします。
- 点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。[6]
- グリル皿には水を入れないでください。
  続けて使用するときは、そのつど脂を取り除いてください。

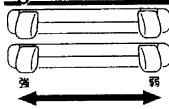
② 点　火



- グリルとびらを閉めてください。
- 操作ボタンをいっぱいに押してください。
- バーナーへ火移りしたことを確かめグリル点火確認ランプが点灯したら手を離してください。
- 上火用火力調節つまみの位置が「弱」のとき、操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。

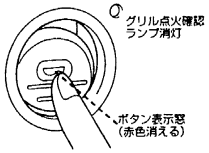
- グリルバーナーは赤外線バーナーのため着火までに多少時間がかかります。

③ 火力調節



- 火力は、上火、下火それぞれ別々に調節できます。
- 火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドさせ火力を調節してください。
  「強」：強火になります。　「弱」：弱火になります。

④ 消　火



- 操作ボタンを押して必ず火が消えたことを確認してください。
- 自動消火したらすぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。

点検・お手入れをしましょう

⚠ 注　意

■点検・お手入れは、ガス栓（中間コック）を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う

- やけどや器具の角などでけがをする原因になります。（グリル庫内・排気口まわりは特に注意してください）また、お手入れする部品以外は、はずさないでください。
- はずした部品は「各部品のセット[7]」を参照して取り付けてください。
- 点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などが置き忘れていないか確認してください。

必ず守る

日常点検をしましょう

◆ 部品が正しくセットされていますか？

- バーナーキャップ、しる受け皿、ごとく、グリル排気口カバーなどは正しくセットされた状態でお使いください。[7]

◆ つまり、たまり、汚れはありませんか？

- バーナーの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。[22]
- 立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどで汚れていませんか。[22]
- グリル皿に多量の脂がたまっていませんか。[22]

お手入れの道具と洗剤について

お手入れの手順・ポイント

① 手袋をします。道具・洗剤を用意します。
② 洗剤は、「台所用」「住居用」などの用途や、液性（中性・弱アルカリ性・弱酸性）を確認して汚れにあったものを選びます。道具・洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書や注意をよく読み、使えるか確認します。まず、道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
③ スプレーで洗剤を直接かけず、スポンジや布に含ませてから使用します。
④ お手入れ後は、必ず水洗いした後に水ふきをして、水気や洗剤を残さないようにしてください。

- 守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・キズの原因となります。

使ってよい道具・洗剤

- 布・スポンジたわし・歯ブラシに水や台所用中性洗剤を含ませてふいて、その後乾いた布で水気をふき取ってください。

点検・お手入れをしましょう

使ってはいけない道具・洗剤	
金属たわし　硬い歯ブラシ　ナイロンたわし　亀の子たわし　禁止	●硬いため、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつきます。はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
クレンザー　ミガキ粉　スポンジたわし裏面（硬い）　禁止	●スポンジたわしの裏面は硬く、研磨剤も付着しています。 ●研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー　重曹　歯みがき粉　禁止	●基本的には使っていけません。表面の変質・キズ・変色、さびる場合があります。 ●もし使う場合は、「お手入れの手順・ポイント」を守って使ってください。ただし、機器本体などの塗装部には絶対に使用しないでください。
酸性・アルカリ性・漂白剤　シンナー・ベンジン・アルコール　禁止	●部品やホーロー・塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さびの原因になります。
スプレー式洗剤　禁止	●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、故障の原因になります。 機器に直接かけずに、必ず布に含ませてからお手入れしてください。

●上記記載以外の道具や洗剤も使用しないでください。
●トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼付してあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにご連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

お手入れのポイント

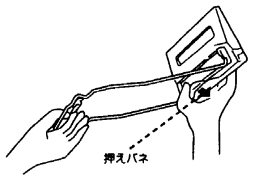
グリルとびらガラス・グリルとびら

汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

●台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、水洗いします。

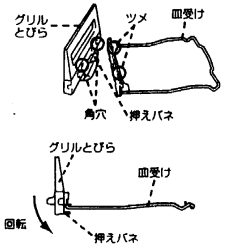
グリルとびらのはずし方・取り付け方

取りはずし方



①押えバネを➘の方向に下げる。

取り付け方



①皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
②↖の方向に回転させる。
③押えバネが皿受けに確実にはまっているか確認する。

ごとく・しる受け皿・グリル排気口カバー（ホーロー）

汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

●台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせ、そのまま置いておいたり、またつけ置きしておくと汚れが浮きあがってきます。また、煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。最後に水洗いし、水気をふき取ります。

それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします。

※ただし、これらは基本的には使っていけないもので、表面にキズがついたり、変色・変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。
●重曹を水でぬらしたスポンジや歯ブラシにとって、汚れを落とします。また、重曹を溶かした水につけ置きした後に汚れを落とします。それでも汚れがとれない場合は、そのまま30分ほど煮込むと汚れを落としやすくなります。残った汚れは、割ばしやヘラを使ってこすり落とします。その後水洗いします。
●弱アルカリ性洗剤・歯みがき粉・クリームクレンザーをスポンジにつけて、汚れを落とします。

トッププレート・グリル皿・グリル焼網

汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでお手入れをする

●そのままにしておくと、シミが残ったり、変色することがあります。

汚れがひどいときは？

●台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、汚れが浮いてきたら、やわらかい布やスポンジでふきとります。

お願い

●トッププレートはねじ固定されています。取りはずさないでください。
●硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・キズの原因になります。
●食器洗い乾燥機で酸性やアルカリ性洗剤を使ってグリル皿を洗浄すると、フッ素コートの変色やはがれ、裏面の変色の原因になります。必ず、中性洗剤を使用するか、洗剤なしで洗浄してください。
●長期間使用するとフッ素コートが変色することがありますが、効果には影響ありません。
●グリル焼網は、取り替え可能な交換部品です。長期間使用しているうちに、魚がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれることがあります。

バーナーキャップ

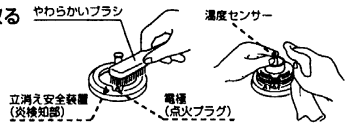
汚れていたら、ふき取る

●目づまりしていたら、炎口を歯ブラシや針金などでお手入れします。
（目づまりや汚れは、不完全燃焼や燃焼不良の原因）
●表面は台所用中性洗剤と水を含ませたやわらかい布などでふき取るか水洗いをします。表面の黒色塗装がはがれた場合、そのまま使用しても問題ありません。

立消え安全装置（炎検知部）・点火プラグ・温度センサー

汚れていたら、やわらかい布などでふき取る

●立消え安全装置と点火プラグに、汚れがこびりついている場合は、やわらかい歯ブラシでお手入れします。
●温度センサーは片手を添え、水を固くしぼった布で頭部と側面の汚れをふき取ってください。



お願い

●硬いブラシではお手入れしないでください。
●立消え安全装置・点火プラグ・温度センサーを傾けたり、汚れたままにすると、点火不良や消火するなどの原因になります。

故障かな？と思ったら

もう一度、ご確認ください

●調べてみると故障でない場合もあります。修理を依頼する前にもう一度チェックしてください。

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火しにくい ・放電しない ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	●ガス栓（中間コック）を全開にしていますか？	—
	●ガス配管に空気が残っていませんか？（朝一番など）点火操作を繰り返してください。	15・19
	●バーナー炎口がつまっていませんか？	22
	●点火プラグ、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	22
	●バーナーキャップ、しる受け皿が正しくセットされていますか？	8
	●アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	14
	●乾電池が正しくセットされていますか？ 乾電池が消耗していませんか？	6・26
	●点火ロックを解除していますか？	6
	●操作ボタンを強めにゆっくりと押していますか？	15・19
	●グリルは着火までに時間がかかります。操作ボタンを強めにゆっくりと押し続けてください。	19
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	25
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●バーナー炎口がつまっていませんか？	22
	●点火プラグ、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	22
	●バーナーキャップ、しる受け皿が正しくセットされていますか？	8
	●アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	14
	●チャオバーナーの中央炎口部のみ点火時や弱火にしたときに火が消える場合がありますが、異常ではありません。	—
	●グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて、炎が赤くなりますが、異常ではありません。	—
	●バーナーの炎は点火プラグ、立消え安全装置、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。	—
	●火力調節つまみをゆっくり操作していますか？	15・19
	●コンロバーナー使用中に機器下方のキャビネット扉を早く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。	—
	●風が吹き込んでいませんか？ 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか？	5
	●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	—
③使用中や消火後に音がする ・「ポン」と音がする ・キシミ音がする ・「シャー」と音がする	●コンロバーナー使用後に「ポン」という火の消えた音がしますが、異常ではありません。	—
	●点火後や消火後にキシミ音がでますが、過熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	—
	●コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。	—
④点火すると他のバーナーも放電する	●他のバーナーも同時に放電します。異常ではありません。	—
⑤操作ボタンから手を離しても放電している	●操作ボタンから手を離しても放電が続きます。（最長約10秒）異常ではありません。	—

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑥標準バーナー使用中に… ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える なべ底がひどく焦げついて消火した	●なべの形状や材質が適していますか？	12 13
	●なべ底が凹凸していませんか？	
	●なべ底や温度センサーが汚れていませんか？	
	●油の量はあっていますか？	
	●から焼きに近い調理をしていませんか？	
	●フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか？	—
	●長時間使っていませんか？ 消し忘れタイマーが作動しました。再点火してください。	2 25
	●冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか？	12
	●カレーやシチューの再加熱ですか？ 水を加え弱火で様子を見ながら調理してください。	
	●カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか？焦げつきがひどくなる場合があります。	
	●温度センサーが高温になっていませんか？ 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	12・13 25
⑦コンロまたはグリル使用中 ・消火する	●長時間使っていませんか？ 消し忘れタイマーが作動しました。再点火してください。	2・25
	●グリル過熱防止センサーが作動した場合は、約3分程度待ってから使用してください。	
⑧グリル使用時 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る	●しっかり解凍していますか？	17・18
	●みそや粕は取ってから焼いていますか？	
	●魚の置き方は合っていますか？	
	●塩加減は良いですか？	
	●脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
	●初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためで異常ではありません。	18
	●食材にあった火力調節をしてください。	19
⑨ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	●安全機能が作動しています。確認してください。	25
	●グリル使用中に3分毎にブザーが鳴るグリルお知らせブザーです。	2・25
	●乾電池が消耗しています。新しい乾電池を用意してください。	6・26
⑩赤いランプが点滅する ・電池交換サイン ・グリル点火確認ランプ	●自動消火した後、使用したコンロまたはグリルの操作ボタンを消火の状態に戻しましたか？	15・19
	●点火操作時「パチパチ」と放電するとともに、電池交換サインがうすく点滅することがありますが、故障ではありません。	—
⑪部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する ・バーナーボディが変色する	●酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか？	20
	●ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになります。	—
	●炎の熱や、煮こぼれにより変色することがありますが、使用上問題ありません。	—
⑫予備コンセントのガスがでない	●ガス栓（中間コック）を全開にしていますか？	—
	●ヒューズ（過流出安全装置）が作動しています。確認してください。	11

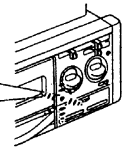
故障かな？と思ったら

表示とブザーについて

ブザー音	表示	部位	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー5回	表示なし	標準バーナー	天ぷら油過熱防止機能作動	天ぷら油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	●「故障かな？と思ったら⑥」を確認する。 ●やけどに注意して再点火を行う。 ●天ぷら油過熱防止機能作動中（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火する場合があります。	2・24 12・13 15
			焦げつき消火機能作動			
ピー3回	表示なし	コンロバーナー	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	2・23 15
	※ 電池交換サイン ＜点灯＞	コンロバーナー グリル	電池交換サインのお知らせ	乾電池の消耗	●乾電池を交換してください。	6・26
	※ グリル点火確認ランプ 「ピカピカッ、ピカピカッ、…」とダブル点滅	グリル	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・点火しなかった場合など	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	2・23 19
	※ グリル点火確認ランプ 「ピカピカッ、ピカピカッ、…」とダブル点滅	グリル	グリル過熱防止センサーの作動	グリルのから焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●作動中（グリル過熱防止センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火します。 ●3分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行う。	2・24 19
ピー1回	表示なし	標準バーナー	コンロ消し忘れタイマー作動	使用開始から約2時間たちました。	●操作ボタンを押して戻す。 ●続けて使用する場合は再点火を行う。	2・15
		チャオバーナー・小バーナー		使用開始から約1時間たちました。		
	※ グリル点火確認ランプ 「ピカッ、ピカッ、…」と点滅	グリル	グリル消し忘れタイマー作動	使用開始から約15分たちました。	●操作ボタンを押して戻す。 ●続けて使用する場合は再点火を行う	2・19
ブザーが鳴り続ける	表示なし	コンロバーナー	温度センサー・グリル過熱防止センサー・電子部品の故障	部品が故障しています。	●ガス栓を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにご連絡ください。	27
	※ グリル点火確認ランプ 「ピカピカッ、ピカピカッ、…」とダブル点滅	グリル				

電池交換 6

〈点滅〉……サインが点滅したら「そろそろ交換してください。」
〈点灯〉……サインが点灯したら「全バーナーが使えません。乾電池を交換してください。」



お願い
●乾電池が正しくセットされていない場合や全く容量がない場合は、電池交換サインは点灯しません。
●交換の目安は約1年です。

●乾電池の交換時期が近づくとランプ（電池交換サイン）が点滅します。
●ランプが点滅したら、単1形アルカリ乾電池（1.5V）—2個を用意します。
●ランプが点灯したら、単1形アルカリ乾電池2個を同時に交換します。電池交換サインが点滅から点灯に変わると、全バーナーが使用できなくなります。

アフターサービスは？／設置にあたって

アフターサービスは？

◆ 保証について

●取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
●保証書の内容のように、一定期間・一定条件のもとに無料修理致します。
●保証期間はお買い上げ日から1年間です。
●必ず、「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みください。保証書を紛失されますと無料修理期間中であっても修理費をいただく場合があるので、大切に保管してください。

◆ 修理を依頼するときは

●万一故障したと思われる場合は、まず「故障かな？と思ったら[23]」に従い、調べてください。それでも不具合のある場合は、ガス栓(中間コック)を閉じ、お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
●ご依頼される場合は次のことをご確認ください。
①ご住所・お名前・電話番号・道順(付近の目印等)
②品名(例：RN-T863KP-CHR 機器コード11-080-02-00394)
③詳しい故障内容・状況(点火しないなどできるだけ詳しく)
④訪問ご希望日

◆ 補修用性能部品の保有期間について

●製造打ち切り後5年です。補修用性能部品とは、その製品の性能を維持するための必要な部品です。
●保証期間が過ぎていても、修理すれば性能が維持できる場合は、有料で修理致します。

◆ 転居されるときは

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガス種を確認のうえ、もよりの東京ガスまたは転居先のガス会社に相談し調整したうえでご使用ください。この場合、費用は保証期間内でも有料となります。また転居先で設置工事をなさる場合は必ず専門工事店に依頼してください。
ただし、調整・改造できない場合があります。

◆ 定期点検のおすすめ

業務用のような使用頻度の高いお客様は定期的な点検をお勧めします。(有料)

◆ アフターサービスなどについてわからないとき

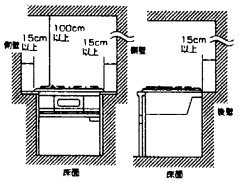
お願い

お買い上げの販売店またはもよりの「東京ガス」にご連絡ください。
けっしてご自分で修理しないでください。事故のもとになります。

設置にあたって(本体と壁との間はあけてください)

◆ 周囲との距離を確認してください

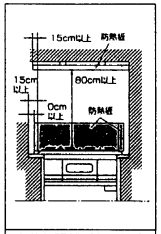
●機器と上方の天井、たななどの可燃物との距離は、100cm以上離す
●側壁および後壁は木製のような可燃性の壁から15cm以上離す



⚠ 注意

■必ず機器周りを確認してください。火災や発火の原因になります

●落ちやすいもの、燃えやすいものを置かない。
●車両・船舶での使用はしない。
●風の吹き込む場所に設置しない。
●丈夫で水平な場所に設置する。
●機器の上に照明器具や湯沸器、棚などを設置しない。(変形・変色の恐れ)
●キャビネットに背板があるか確認する。部屋と外気の空気の流れがあると、消火や過熱の原因となります。



十分な距離がない場合

可燃性の壁から15cm以上(天井面は100cm以上)離して設置することができない場合

●防熱板を右上図のように取り付けてください。
●調理台・流し台の側面などが可燃性で機器のトッププレートより高い場合も防熱板で流し台側面を保護してください。
●防熱板については、お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。
●別売の指定の防熱板を必ずご使用ください。

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

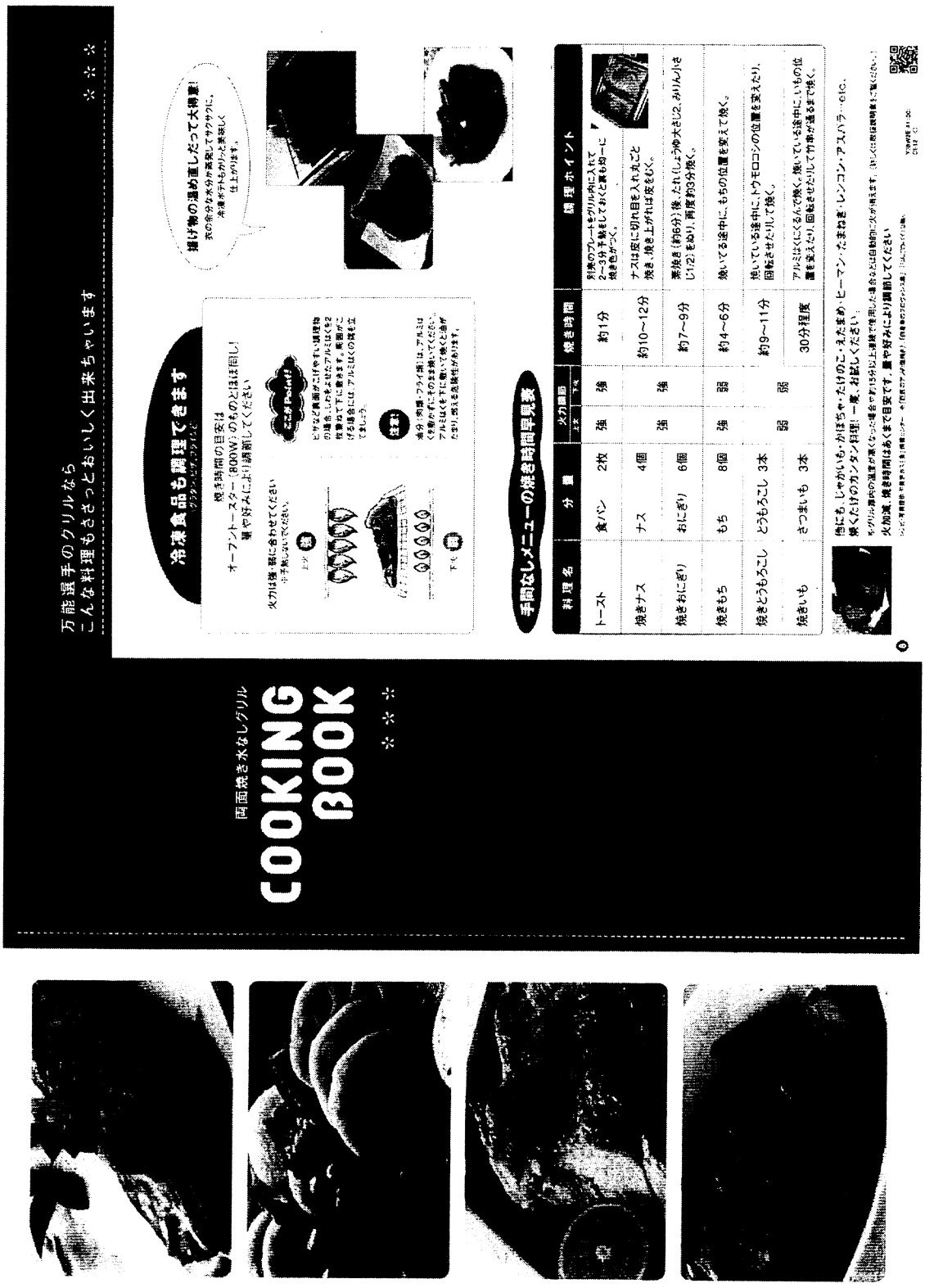
●ガス栓(中間コック)を必ず閉めてください。
●乾電池は取りはずしてください。[6]
●お手入れをしておくと次回使用するときに便利です。[20]

仕　様

品名	RN-T863KP-CHR	RN-T863KP-CHL
型式の呼び	RBG-Y38W2FE-R (型式名：RBG-Y38W2E)	RBG-Y38W2FE-L (型式名：RBG-Y38W2E)
質量(本体)	20.0kg	
外形寸法	高さ256mm×幅596mm×奥行539mm	
ガス接続	15A(1／2B)鋼管または金属可とう管	
電源	DC3.0V(単1形乾電池×2個)	
安全装置	立消え安全装置(全コンロ・グリル)、天ぷら油過熱防止機能(標準バーナー) グリル過熱防止センサー(グリル)、過流出安全装置(予備ガスコンセント)	
点火方式	連続放電点火式	
付属品	単1形乾電池(2)、取扱説明書(保証書付)、(事業所一覧別添)、クッキングブック	

ガスグループ(ガス種)		1時間当たりのガス消費量 個別ガス消費量 チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	全点火時ガス消費量
都市ガス用	12 A	3.95kW	2.73kW	1.17kW	2.38kW	9.7kW
	13 A	4.24kW	2.97kW	1.27kW	2.56kW	10.4kW

2. クッキングブック

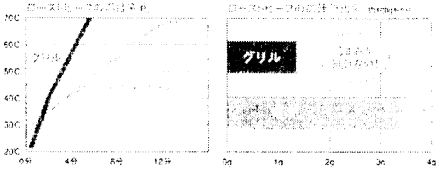

両面焼き水なしグリル
COOKING BOOK
万能選手のグリルなら
こんな料理もささっとおいしく出来ちゃいます
冷凍食品も解凍できます
焼き時間の目安は
オーブントースター（800W）のものとほぼ同じ！
量や好みにより調節してください
火力は強・弱にかかわらず
上下
ここがPoint!
注意!
揚げ物の温め直しだって大得意!
手間なしメニューの焼き時間早見表
料理名
分量
火力調節
焼き時間
調理ポイント
トースト
食パン
2枚
約1分
焼きナス
ナス
4個
約10～12分
焼きおにぎり
おにぎり
6個
約7～9分
焼きもち
もち
8個
約4～6分
焼きとうもろこし
とうもろこし
3本
約9～11分
焼きいも
さつまいも
3本
30分程度
他にも、じゃがいも・かぼちゃ・たけのこ・えだまめ、ヒーマン・たまねぎ・レンコン・アスパラ…etc.
焼くだけのカンタン料理 一覧、お試しください。

早い！美味しい！ヘルシー！
グリルはカンタン・ベンリな万能調理器です

＊＊＊

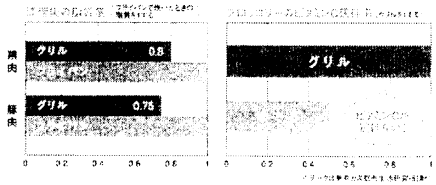
早い＆美味しい

強い放射熱と庫内を対流する熱の流れ、つまり、遠赤外線と同じ熱の伝わり方を持つのが魚焼きグリル。強いガスの火力が小さな庫内にまんべんなく行き渡るため、オーブントースターやフライパンに比べて、食品を効率よく短時間で加熱することができます。両面焼き水なしグリルは庫内温度が約350度と非常に高温になるため調理機器の中でNO.1の温度↑、食材の旨みを逃しません。だから美味しい！



ヘルシー＆栄養も逃さない

グリルなら、フライパンなどに比べ油を使わないうえ、調理しながら余分な油を落としてくれます。フライパンでの調理に比べて20～25%も油脂分をカットするので、とってもヘルシーです。また、高温・短時間で焼き上げるグリルは肉からでる肉汁や野菜の栄養分を残したまま焼き上げます。ゆでると水中に溶け出してしまう野菜の栄養素も、グリルで焼けばほとんどそのまま残ります。茹で野菜とグリルで焼いた野菜、比べるとビタミンCの残存率はグリルの方が約2倍！



魚だけじゃない

グリルは魚しか焼けないなんて大きな誤解！パンや野菜はトースターやフライパンで焼くより断然美味しいし、ローストビーフやハンバークなどオーブンじゃなくちゃ出来ない、と思っていた料理まで、ともかく大抵の食品はグリルで美味しく仕上がります。

揚げ物の温め直しだって大得意。衣の余分な水分が蒸発してサクサクに、冷凍ポテトもカリッと美味しく仕上がります。

だから、グリルはこんなメニューに向いています！

肉

長時間加熱すると、お肉は固くなり、肉汁の流れ出てしまいます。グリルなら、高温・短時間でお肉を焼いて肉汁を表面に閉じ込め、さらに遠赤外線効果で、食品内部へも熱がじわじわと伝わるため、かたまり肉が柔らかくジューシーに仕上がるのです。

野菜

煮物や茹でて、素材の水分を逃しません。だから、おいしさいっぱい調理できるのです。野菜の水分を逃さないことで甘みが一層際立ち、野菜本来のうまみは、甘みが存分に現れます。とにかく1度焼いてみるとそのみずみずしい美味しさにびっくりするはず！

グラタン

グラタンのおいしさの決めては、何といってもチーズやクリームを香ばしく焼けたあの焼き目！オーブントースターの場合、表面の焼き目はすぐにつけられてもグラタン内部まで火を通すには時間がかかるのですが、グリルなら遠赤外線で内部に火を通し、さらに香ばしい焼き目をつけることが出来るのです。

魚・豆腐などのタンパク質食品

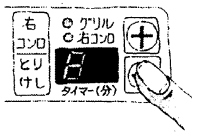
魚、豆腐など、表面をしっかり焼いて水分を閉じ込めたい食品には、グリルがベスト！

トースト

短時間で焼くため、表面はこんがりでも、内部はふっくら柔らかいまま。トースターで焼くより短い時間で焼けて、パンのおいしさを損なわないから、それがグリルで焼いたトーストなのです。

予熱をしっかり！

食品を加熱する前に、まずは庫内を十分に熱しておくことが大切。材料の下ごしらえをしている間の2～3分間、グリルの火をつけて庫内を温めておきましょう。「遠火の強火」が予熱によって実現できるのです。

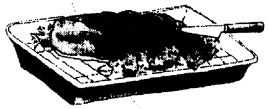


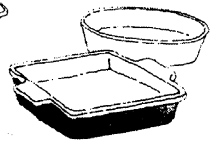
食材の厚みに気をつける！

グリルは厚みのある食材は苦手です。中まで しっかり焼きたいもの（魚、鶏肉、豚肉など）は3cm位までの厚さにして下さい。また、肉類は脂が通りやすいように切込みを入れるのも効果的です。また、複数入れる場合は大きさをそろえることもポイントです。

容器を使う場合は直火OKのものを！

グラタンなど耐熱容器を使って調理する場合は、直火OKの記載があり、高さが45ミリ程度のものをお使い下さい。また、トーストや細かいものや柔らかいものについては別売の調理プレートを使うと熱が均一に伝わり上手に焼けます。





グリル受け皿には水を入れないでください

自宅のグリルの加熱時間の目安を知る！

グリルは機種によって火の強さ、庫内面積が異なります。クッキングブックの焼き時間はあくまでも目安ですので、表示時間より早めに開けて仕上がり具合を確かめるようにします。こうやってまずは自分のグリルの目安時間を知ると、加熱しすぎで黒がしてしまった、なんてことがなくなるはず

アルミ箔を効果的に使おう！

魚の尾・ひれ以外でも焦げが心配な時はアルミ箔でおおいましょう。また、外が焦げて中は火が通っていないという場合には、弱火にするよりもアルミ箔をかぶせるのが効果的。この他、野菜などアルミ箔で包み焼きすれば、洗い物要らずの簡単メニューに早変わり。

お料理に合った火加減をしてください。

※火力の切り替えについては、機器の「取扱説明書」に従ってください。

魚の素焼きや塩焼きは	たれの付け焼きや、みそ漬け・粕漬けなどのこげやすいものは	具類など下火の火力を必要とするものは	火の通りにくいもので、しっくり焼くものは
強	強	弱	強
弱	※みそや粕は十分に拭き取ってから焼いてください		

グリルを使って早速作ってみましょう！
※火加減や焼き時間はあくまでも目安ですので、量や好みにより調節してください。

基本の魚の焼き方

1. 魚は室温に戻し、よく水気をふき取ります
2. 焦げやすい部分や尾・ひれには、厚めに塩を塗るかアルミ箔で覆います
3. 2分程度予熱し、庫内を温め温度を均一にします
4. 全体に塩をふり、焼きます

ここがPoint!
しっかり予熱をするのが美味しさのコツ!

焼いてはいけない理由がアルミ箔!

1匹でも中央ではなく端に置く!
端のほうがよく焼けるので。

頭はできるだけ横へ!
手前側は火力が強くなるため、焦げやすくなります。

焼くすきを防ぐには?
お皿などは焼網の下側から魚を包み込むように。
魚を焼網の上に置いてから取り出します。

火力を有効にするためのアドバイス

火力が 強 弱 の場合
焼網の中央部に寄せ焼く。
火力がより安くなります。

尾や切り身の薄い部分を外側部に置いて焼く

火力が 強 弱 の場合
焼網の中央部に。
火力がより高くなります。

尾や切り身の薄い部分を中央部に置いて焼く

魚の焼き時間の目安早見表

※下焼き約2分（火力強・強）実施後の焼き時間です

料理名	分量	火力調節 上火	火力調節 下火	焼き時間
あじの塩焼き	4尾（約120～150g）			約10～12分
さんまの塩焼き	4尾（約120～150g）			約7～8分
さばの塩焼き	4切（約80～100g）			約6～7分
鮭の切り身	4切（約80～100g）	強	強	約6～7分
あじのひらき	4枚（約70g）			約5分
さんまのひらき	2枚（約100g）			約4分
干しかれい	2枚（約120g）			約7分
めざし・ししゃもなど	約10尾			1～5分
ぶりの照り焼き	4切（約80g）	強	弱	約6～7分
みそ漬けの魚	4切（約80g）	強	弱	約6～7分
焼きはまぐり	8ヶ（約40g）	弱	強	約4分
みりん干し	8枚（約30g）	弱	弱	2～5分

※焼き方それには十分注意してください。※厚みのある魚（あじ、さんまなど）は予熱なしでも焼いて頂けます。

＇注意＇

詳しくは取扱説明書をご覧ください。

巨匠のアジの塩焼き

分とく山 総料理長 野崎洋光さん

1. アジを水洗いする。洗うときは、1.5%の塩水の中で。
2. 水洗いの後、ぜいごとひれ、腹骨を取り除く。骨は包丁で入れる。骨は包丁の表面は十字。骨は中骨ぎりぎりまで切る。
3. 30分置いて、30分おいておく。
4. さっと水洗いして、塩を振る。
5. アルミホイルで覆ったりせず、そのままグリルに入れて上下強火で8～10分焼く（大きさにより焼き方も）。

白身魚のプロヴァンス風

ルブルボニオン オーナーシェフ 奥林孝司さん

1. トマトは5つ切りにし、塩をする。
2. 白身魚の切り身の皮に飾り包丁を入れ、塩をする。
3. 厚い方の面の両面にオリーブオイルをぬり、中央に2の白身魚を置く。その周りに1のトマトを入れる。さらにオリーブの黒水煮とケッパーを入れる。ニンニクのつぶしてから取ります。ニンニクのつぶして入れる。最後に白ワインをたっぷりかける。
4. 予熱をしたグリルに入れて上下強火で約9分焼く。
5. イタリアンパセリは葉の部分だけをちぎって使う。最後に飾り付けます。サラダなどおまかに刻んだり、焼き上がったものの上にたっぷり乗せます。
6. 最後にオリーブオイルをたっぷりかける。

鶏もも肉の炭火焼き風味

1. 鶏もも肉の皮にフォークなどでまんべんなく穴をあける（皮の縮みを防ぎ、次の味付けをよくするため）。身の厚いところには切り込みを入れ、中まで火が通りやすくする。
2. 予熱をしたグリルの焼き網にのせる。
3. 焼き色がついたら裏返して、さらに10分焼く。

豚肉の梅しそ巻き

☆

材料 2人分

豚ロース肉（薄切り）…250g
A［梅肉…20g／砂糖…大さじ1／酒…小さじ1／みりん…小さじ2］
大葉…15枚
塩…適宜
竹串または金串…8本

作り方

1. 豚肉は2～3枚ずつつぎ足して重ね、合わせた〈A〉を全体に塗る。
2. 1の上に大葉を2枚ずつ並べ、端から巻き、巻き終わりを閉じるように竹串を打つ。
3. 2を3本ずつ並べ、等間隔に串を4本ずつ打つ。
4. 3の串と串の間を包丁で切り分け、軽く塩をふり、予熱をしたグリルに入れて上下強火で約6分焼く。
5. 焼き上がったら皿に残りの大葉を敷き4を盛る。

焼き時間…約6分

ホテトのシャキシャキグラタン

☆

材料

ジャガイモ…中3個
ベーコン…2枚
ネギ…1本
生クリーム…1カップ
モッツアレラチーズ…80g
塩・こしょう…各少々

作り方

1. ジャガイモは皮をむいてせん切りにし、ベーコンは5mm幅に切り、ネギはみじん切りにする。
2. 耐熱性の器に、1を混ぜ合わせて入れ、塩、こしょうを少なめで生クリームをまわしてかけ、モッツアレラチーズをちらしてグリル上下強火で約7分焼く。

焼き時間…約7分

厚揚げのなめとろあん

焼き時間…約4分

2品同時に焼いてしまえば時間節約に！

☆

材料 4人分

厚揚げ…2枚
なめこ…200g
A［酒、醤油、みりん…各小さじ2／ショウガ汁…少々］
かつお節…5g

作り方

1. 厚揚げは、グリル上下強火で約4分焼く。
2. なめこはさっと湯通しする。
3. 鍋に〈A〉、2を入れ、さっと煮る。
4. 1を食べやすい大きさに切り、3をかけてかつお節をのせる。

かぶの即席甘酢漬け

☆

材料 4人分

カブ…4個（300g）
塩…小さじ1
甘酢［酢…大さじ2／砂糖、水…各大さじ1／赤唐辛子（小口切り）…1本分］

作り方

1. カブは皮をむいて8等分のくし形に切り、塩をまぶす。
2. 1を重ならないようにアルミホイルで包み、グリル上下強火で4～5分焼く。
3. 2の塩を洗い流し、〈甘酢〉に漬け込む。

焼き時間…約4～5分

りんごのパイ

パッポ・アンジェロ（オーナーシェフ、コッツオリーノ・アンジェロさん）

焼き時間…約15～20分

材料 4人分

リンゴ…3個
バター…90g
砂糖（ハチミツ…大さじ1／グラニュー糖…100g）
ブランデー…60cc
パイシート…2枚
A［全卵…1個分／卵黄…1個分／牛乳…40cc／生クリーム…80cc］
アプリコットジャム、リンゴジャム…適宜
粉糖…適宜

作り方

1. リンゴは8等分の半月型に切って皮をむき、水にさらしておく。
2. フライパンにバターをとかし、砂糖と水を切った1のリンゴを入れて火にかける。焦げつかないように弱火で15～20分、フライパンを傾けながらグラニュー糖を少しずつ加える。
3. リンゴの表面に薄い茶色のつやができたら、さらに砂糖をひとつかみ加え、ブランデーを注いでフランベし、香りに軽く火を通す。
   ※フランベの注意点＞フライパンを火から離してから、ブランデーを注ぎ、フライパンの中が落ち着いてから、火に戻す。
4. キャラメル状になったソースごと、3のリンゴをバットにあけ、冷ます。
5. 〈A〉を滑らかになるまで攪拌する。
6. 別皮の調理プレートに冷凍パイシートを広げ、その上に4のリンゴを並べ、バットに残ったソースと5をあわせて上からかける。
7. プレートごとグリルに入れ上下強火にする。時々あけて中の様子を見ながら15～20分、表面がグリル色になるまで焼く。
8. フライパンにアプリコットジャムとリンゴジャム、水を加えて煮詰め、7にかける。仕上げに粉糖をふりかける。

旬野菜の包み焼き

焼き時間…約8分

☆

Spring*

材料

ウド…1／2本
アスパラガス…4本
菜の花…1／2束
マッシュルーム…4個
ベーコン…3枚
バター…大さじ2
塩・こしょう…各少々

作り方

1. ウドは皮をむき、5mm厚のたんざく切りにして水にさらす。アスパラガスは根の固分を取って、3～4等分に切る。菜の花は固い茎分を取り除き、マッシュルームはスライスし、ベーコンは4cm幅に切る。
2. アルミホイルに野菜とベーコンを取りよくのせて塩、こしょうをふり、バターをのせてグリル上下強火で約8分包み焼く。

夏 *Summer

材料

カボチャ…140g
ピーマン…1個
タマネギ…1／2個
インゲン…6本
オクラ…4本
ベーコン…3枚
バター…大さじ2
塩・こしょう…各少々

作り方

1. カボチャは4mm厚さに切る。ピーマンはヘタを取り、タマネギは皮をむき、取4つに切る。インゲンは筋を取って3cmに切り、オクラは斜めに半分、ベーコンは4cm幅に切る。
2. アルミホイルに野菜とベーコンを取りよくのせて塩、こしょうをふり、バターをのせてグリル上下強火で約8分包み焼く。

秋 *Autumn

材料

ナス…1個
山芋…100g
レンコン…100g
シメジ…1／2パック
ベーコン…3枚
バター…大さじ2
塩・こしょう…各少々

作り方

1. ナスは5mm厚さの輪切りにし、水にさらしてあく抜きして水気をきる。山芋、レンコンは皮をむき、5mm厚さの輪切りにする。シメジは小房にわけておき、ベーコンは4cm幅に切る。
2. アルミホイルに野菜とベーコンを取りよくのせて塩、こしょうをふり、バターをのせてグリル上下強火で約8分包み焼く。

冬 *Winter

材料

ネギ…1／2本
白菜…100g
ブロッコリー…100g
カブ…4個
ベーコン…3枚
バター…大さじ2
塩・こしょう…各少々

作り方

1. ネギは斜めに切る。白菜は大きい葉なら1枚を3cm角に、ブロッコリーは一口大に切る。カブは竜3枚に切り、ベーコンは4cm幅に切る。
2. アルミホイルに野菜とベーコンを取りよくのせて塩、こしょうをふり、バターをのせてグリル上下強火で約8分包み焼く。